





Muffinki z serem

przepisy.pl





Składniki:

- mąka - 250 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 75 gramów
- jajka - 2 sztuki
- mleko - 125 mililitrów
- ser np. Gouda - 100 gramów
- gotowana szynka w plastrach - 100 gramów
- szczypiorek - 1 pęczek
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz cayenne - 1 szczypta

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  200 °C

 Forma do muffinek

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzej do 200°C. Formę do muffinek natłuść i posyp mąką. Szczypiorek umyj, osusz i pokrój drobno. Szynkę pokrój w kostkę, ser zetrzyj na grubej tarce.
2. Kasię zmiksuj w misce z jajkami. Mąkę wymieszaj z solą, proszkiem do pieczenia oraz pieprzem Cayenne. Do miski dodawaj, wciąż miksując, na przemian mąkę oraz mleko. Na koniec dodaj pokrojony szczypiorek, szynkę oraz ser i wymieszaj.
3. Ciasto nakładaj łyżką do formy. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz przez 15 minut. Aby upewnić się, że muffinki są dobrze upieczone wykonaj próbę suchego patyczka. Gotowe muffinki wystudź lekko i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl